

Справка № 3 от 23.11.2023

По изучению организации питания в общеобразовательной организации МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко» (наименование учреждения)

В целях создания оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требованием, организации общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работникам столовой и обучающимися требований Сан ПиН.

(основания)

Комиссия в составе:

-председатель комиссии, Колосова А.М;

-члены комиссии:

-Юдина О.М.,

-Авдонина Н.С.,

-Бедник А.М.,

-Лютова О.Н.,

-Останин В.Г.,

-Винникова О.А.,

-Бадалян Л.Л.

В присутствии заместителя директора Овчаровой И.Е. составили настоящую справку о том, что «23 ноября 2023 г. в 12 час 00 мин. проведено изучение организации питания в МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко».

В ходе изучения выявлено:

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 48 штук, к которым подведена горячая и холодная вода;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрические рукосушители в количестве 14 штук.

(примечание: если есть замечания)

В МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко» организован питьевой режим: питьевые фонтанчики, в количестве 3 штук, расположенные при обеденном зале. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.

Наличие мыла: имеется

Наличие графика работы столовой: имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся: имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу): продолжительность перемен позволяет обучающимся принять пищу.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой возложены на О.М. Юдину.

Согласно графику организовано дежурство педагогов и обучающихся в столовой, нарушений в период проверки не выявлено (дежурный учитель – Фомина В.Н., дежурный класс – 8 Г).

Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала соответствует норме, в обеденном зале имеется дозатор с антисептическим средством, рецеркуляторы – 1 шт. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) на 550 посадочных места. Данное количество позволяет в полной мере организовать питание обучающихся. Мебель в обеденном зале обрабатывается 1% раствором «Дихлор».

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров соответствует норме. Сотрудниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, культура обслуживания не нарушена. Сотрудники столовой обеспечены средствами индивидуальной защиты, работают в масках и перчатках.

Эстетичность накрытия столов:

- Гигиеническое состояние столов соответствует требованиям;
- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется, соответствие требованиям столовой посуды и столовых приборов не нарушено;
- гигиеническое состояние столовых приборов соответствует требованиям;

Столовая посуда обрабатывается 1% раствором «Дихлор», ведется журнал дезинфекции. Имеется в наличии и доступно размещенное меню. Рацион питания обучающихся соответствует утвержденному меню. Установлено соответствие ежедневного меню примерному 12 дневному меню.

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольное блюдо имеется в наличии, расположено на линии раздачи.

Продукция, которая запрещена нормами Сан ПиН отсутствует.

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке; наличие/отсутствие запрещенной нормами Сан ПиН)

Качество готовой пищи:

Изучение качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Пр ав ил ьн ост ь ку ли на рн ой об ра бо тк и (1)	Выход блюд согласно меню	Контр ольно е взвеш ивани е блюда	Критерии оценки			Приме чание
					Эст ети чес кое офо рмл ени е (вне шни й вид блю да)	Качество блюда	Собл юден ие темпе ратур ного режи ма отпус ка готов ых блюд	
23.11. 2023	Обед: -салат из запеченой свеклы; -суп картофельный с мясными фрикаделькам и; -котлеты нежные; -макаронные изделия отварные;	До ве де ны до гот ов но ст и	60 220 90 150	60 220 90 150	Вне шни й вид блю да соо твет ству ет тре бов ани ям	Блюда обладают хорошими вкусовыми качествами, приятным запахом, консистенция соответствующая требованиям	Темпе ратур ный режи м собл юдает ся	

-компот из смеси сухофруктов;	200	200					
-хлеб пшеничный;	30	30					
-хлеб ржано-пшеничный	40	40					

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

- усилить контроль за санитарным состоянием в обеденном зале и пищеблоке;
- усилить контроль бракеражной комиссии за качеством пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов, качества поступающих продуктов, сроков и условий их хранения;
- усилить контроль за использованием посуды с дефектами и механическими повреждениями (отбита эмаль, сколы и прочее)
- классным руководителям осуществлять контроль за поведением учащихся в обеденном зале;
- рассмотреть итоговую справку по изучению организации питания на совещании при директоре в срок до 28.11.2023 года.

Члены комиссии:

- Овчарова И.Е. OK
- Юдина О.М. Юдина
- Авдонина Н.С. Авдонина
- Винникова О.А. Винникова
- Бедник А.М. Бедник
- Лютова О.Н. Лютова
- Останин В.Г. Останин
- Бадалян Л.Л. Бадалян

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица MAOY «ЦО «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко» Маш директор А.М.Колосова